

Die Wachauer Marillen sind reif Die orange Pracht leuchtet wieder von den Bäumen

Das unbeständige und teilweise kühle Wetter im Frühjahr ließ die Original Wachauer Marillenernte heuer später starten. Vor kurzem hat nun endlich die Ernte der unvergleichlich süßen und prallen Früchte begonnen. In den nächsten Wochen kann man das pflückfrische Glück vor Ort verkosten. In den Küchen der Wachauer Wirtshäuser, Landgasthäuser und Haubenrestaurants stehen die fruchtigen Kreationen jetzt auf dem Speiseplan.

Spitz, 20. Juli 2021. Die Qualität der Wachauer Marillen ist heuer sehr gut, denn sie haben dieses Jahr einen hohen Zuckergehalt. Erwerben kann man sie bei den Verkaufsständen entlang der Bundesstraße in der Wachau. Die Tageserntemengen können allerdings stark variieren. Eine Vorbestellung bei einem der Wachauer Marillenbauern ist empfehlenswert, um sich die gewünschte Menge zu sichern. Schätzungsweise 100.000 Marillenbäume aus den Wachauer Gemeinden liefern den Ertrag der Original Wachauer Marille.

Kostbare Marillen

Egal, ob pflückfrisch vom Baum, in saftigen Knödeln, Kuchen und Strudeln, als Marmelade, Kompott oder als fruchtig köstlicher Edelbrand: Die Wachauer Marille lässt ihrem Genießer das Wasser in jedem Fall im Munde zusammenlaufen und findet sich ab sofort wieder in mannigfaltigen Variationen auf den Speisekarten der Wachauer Wirtshäuser und Restaurants.

Marillenernte Live beobachten

Auf der Website www.marillenernte.com finden sich alle Informationen rund um die Wachauer Marillenernte. Hier kann man den Reifestatus über eine Webcam live mitverfolgen und findet auch einen Überblick über alle Bauern, bei denen Original Wachauer Marillen erworben werden können. Beim Kauf sollte man auf das Gütesiegel „Original Wachauer Marille“ achten, um ausschließlich die EU-geschützten Früchte zu bekommen. Diese Früchte haben einen besonders fruchtigen Geschmack und schmecken äußerst saftig. Echte Wachauer Marillen erkennt man nicht nur an ihren rosigen Bäckchen und der prallen Form, sondern am Gütesiegel „Original Wachauer Marille“ auf den Verpackungskartons und den Sonnenschirmen der Verkaufsstände.

Fröhliches Fest „Alles Marille“

Alles Marille heißt es noch bis zum 31. Juli in Krems. Bis dahin steht die Kremser Altstadt ganz im Zeichen der Wachauer Marille. Entlang der 700 Meter langen Fußgängerzone erwarten die BesucherInnen kulinarische Highlights, süße Versuchungen in Form von Marillknödel, und ein großes, marilliges Angebot in den zahlreichen Geschäften. Speziell am Wochenende ziehen KünstlerInnen durch die Altstadt und MusikerInnen beleben die Plätze.

Wachauer Marillenwanderwege



Fünf Stationen umfasst der Wachauer Marillen Erlebnisweg, der ausgehend vom Weinhof Aufreiter in Krems-Angern etwa 4,5 km durch die malerische Landschaft und durch alte Marillengärten von Marillenkauer Harald Aufreiter führt. Auch auf den Wegen der Marillenmeile in der größten Marillenanbau-Gemeinde der Wachau in Rossatz-Arnsdorf spaziert es sich durch leuchtend-orange Marillengärten.

Auf der Themenseite www.marillenernte.com finden sich alle Informationen zum Kauf und zum Erleben der Wachauer Marillenernte sowie Rezepte, Infos über Marillenkauer und Wandertipps rund um die Marille.

Weitere Fotos zum kostenlosen Download finden Sie auf www.donau.com/bildarchiv unter dem Schlagwort „Marille“.

Medien-Rückfragen:

Mag. Jutta Mucha-Zachar, Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH, A- 3620 Spitz, Schlossgasse 3

Tel: +43(0)2713/30060- 24, email: jutta.mucha-zachar@donau.com

